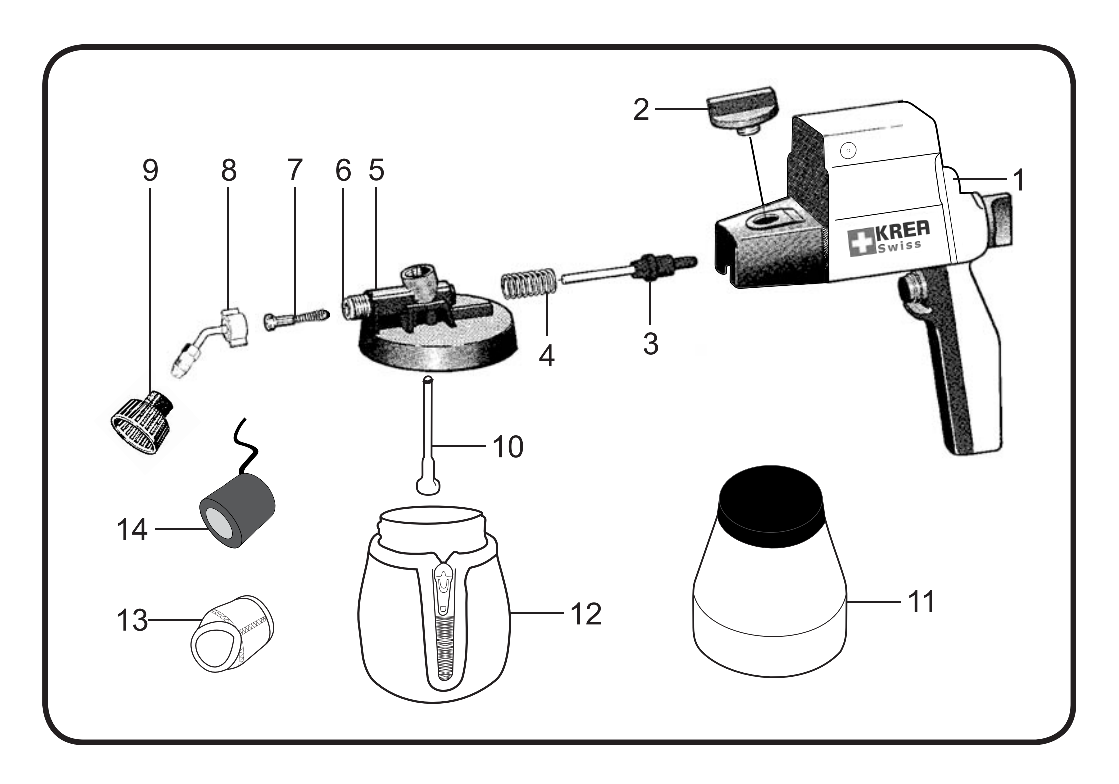


hotCHOC

Operating Instructions

Manual de instrucciones



Spare parts and accessories / Repuestos y acesorios: hotCHOC

Pos.	Art. Nº.		
1	12-000-010	Hood	Capò
2	09-004-004	Service screw	Tornillo de servicio
3	12-004-010	Piston	Pistòn
4	12-004-013	Piston spring	Muelle del pistòn
5	12-004-005	Pump housing	Carcaja de la bomba
6	12-005-003	Adapter	Vàlvula de bola
7	12-507-010	Atomiser unit	Inserciòn pulverizadora
8	12-508-220	Nozzle extension	Prolongador de la boquilla
9	09-490-006	Round nozzle R6	Boquilla redonda R6
10	12-005-021	Suction tube	Tubo de succiòn
11	12-000-016	Container & lid	Envase y tapa
12	12-508-201	Container insulation sleeve	Funda de aislaciòn del envase
13	12-508-200	Nozzle insulation sleeve	Funda de aislaciòn de la boquilla
14	📞 Distributor	Nozzle heating unit	Boquilla con unidad de clefacciòn

DESCRIPTION

The hotCHOC spray gun has been designed specifically to spray a mixture of 50% chocolate and 50% cocoa butter at a temperature range of 29°C - 35°C / 84°F - 95°F. The power settings and nozzle & piston sizes enable a thin layer of material to be sprayed, whilst benefitting from reduced overspray or noise compared to other sprayers and air brush systems. Additional features such as insulation and a heating unit are integrated to slow down cooling.

Working with different materials and temperatures than those recommended may affect the performance. More information relating to the sprayers recommended usage is provided below.

Technical Data

Nominal Output:	40 W
Delivery Rate*:	120 - 200 g/min
Viscosity rate*:	20 - 28 DIN/sec
Container Capacity:	550 ml
Weight approx.:	1.3 kg
Sound level**:	75dB

*Based on 50% tempered chocolate, 50% cocoa butter at circa 31°C / 88°F.
** Average, based on approximately 2 meters distance and height.

FOR YOUR SAFETY

The hotCHOC should only be operated safely when the safety & operating instructions have been read and are strictly adhered to.

- At no time should the electrical or the heating components be brought into contact with liquids of any type. Recommended cleaning methods are explained on page 6.
- Only connect the power plug when the sprayer is OFF. The heating sleeve will remain in operation as long as the plug is connected. Always disconnect the plug from the power socket before taking apart. Do not carry by the power cord.
- The sprayer must not be used in locations where explosive gases may occur or to spray inflammable liquids (e.g. petrol or spirits). Ensure that there is adequate ventilation when working in confined spaces.
- Never direct the spray jet towards people or animals as it can cause injury. Keep the sprayer and accessories out of the reach of children.
- The hotCHOC noise level is similar to many kitchen appliances. The decision to use ear protection remains the users responsibility.

GETTING STARTED - tips & tricks

BEFORE STARTING: please ensure that the container is at least 50% full.
Do not use the hotCHOC without material or spray until completely empty. This avoids creating unnecessary noise & vibration and prevents splatter.

Always use clean material that is free of particles.
The hotCHOC is designed to spray only pure fluids. Please avoid materials containing seeds or any type of particles as they may restrict piston movement and shorten the sprayer`s life. In case of doubts regarding any particles, filtering of the material is recommended.

We recommend spraying at 29°C - 35°C / 84°F - 95°F. Why?
When the warm chocolate leaves the nozzle, the small atomised particles will be immediately exposed to the ambient air temperature, normally resulting in a circa 20% drop in chocolate temperature, for e.g. in a working environment of 22°C / 72°F, chocolate in the container at 31°C / 88°F will cool to circa 25°C / 77°F upon reaching the target surface just circa 30 cm later.

In a normal food preparation environment the container can be filled at 35°C / 95°F, knowing that the temperature will have cooled significantly by the time it reaches the target. The container can be used in a hot water bath or microwave up to 70°C / 160°F but of course, please remove the insulation cover first. The container can also be stored in the fridge.

Maximising the period that chocolate remains warm.
Tempered chocolate generally changes back to solid form as it approaches 21°C / 70°F and usually is worked with between 29°C - 35°C / 84°F - 95°F. The hotCHOC sprayer is designed to deliver an even spray pattern even down to around 27°C / 80°F with minimal overspray. The nozzle heater can be expected to maintain an average nozzle extension temperature of around 30°C / 86°F with circa 26°C / 79°F even in the nozzle tip. The nozzle heating starts working when plugged in and should be left plugged in even when changing containers over.

Adding the chocolate mix to the container at 35°C+ / 95°F+ and using the insulation and heating features, it should be possible to continue spraying for as long as an hour without the need to reheat the material.

Fitting the heating unit.
Before filling the container with chocolate, first fit the heating unit to the nozzle extension following the below steps:

i) Ensure the cable and heating unit is dry and free from liquids.
ii) Firmly tighten the black nozzle extension screw to the pump housing.

iii) Without the end basket nozzle, slide the heating unit up and over the black nozzle extension tube screw until it is flush against the pump housing.
iv) Slide on the insulation sock until it reaches the rear end of the heating unit.
v) Screw on the black nozzle.
vi) Plug in the sprayer and leave for 2 or 3 minutes for the heating unit to heat up. Only unplug the sprayer after the heating unit is no longer needed.

Optimum spraying.
To enable a light chocolate covering, the hotCHOC has been specifically configured to spray around 2 grams per second of 50% chocolate and 50% cocoa butter mixture, dependent upon the type and temperature. 500ml can provide a maximum light coverage of 10 - 15 m², or 5 - 8 m² of thicker coating. A light coverage can be achieved with one pass, using a surface pattern of about 10 cm, sprayed approximately 30 cm away from the surface.

- Before starting, turn the power knob completely to the left. This is the maximum power setting and after a few seconds will create sufficient suction to spray the material. Adjust the power knob as required until the sprayer demonstrates a fine spray and makes an even tone.

- Maintain a constant distance and smooth movement.

- Avoid shaking the gun or sharp movements as this will cause droplets.

- Varying the speed of arm movement, the height and number of coatings will vary the effect and thickness of sprayed material.

- It is recommended to start and stop the sideways movement off the product and only press the power button when over the product. This helps reduce the volume being sprayer at the turning point.

- The R6 is the best nozzle for working with chocolate with the hotCHOC.

- If you want to spray from below, you may rotate the nozzle extension - however - *only rotate in a clockwise direction* (when viewed from the front), otherwise you will loosen the nozzle extension. The easiest method of adjusting the nozzle direction is from the right side, hold the pump housing firmly with your left hand and move the nozzle extension with your right hand.

Spraying other materials?
The sprayer is only designed to spray chocolate. Spraying other low viscosity (thin) materials such as oil and light glaze is likely to produce a different effect.

CLEANING

IMPORTANT: Always remove the electrics and heating unit before washing the gun. These parts should never be exposed to liquids.

Always clean immediately after use. For external cleaning, simply wipe down the outside of the sprayer with an approved food grade detergent. For internal cleaning, we recommend to spray half a container of very hot water through and then clean the individual parts using a suitable food safe mild detergent. Careful use of a soft pipe cleaning brush is also recommended but care should be taken not to damage the cylinder by using abrasive or sharp tools. If available, blowing air through the nozzle and suction tube can ease the cleaning process. Rinse thoroughly thereafter with hot fresh water.

The sprayer is designed with quality components. If you experience any issue, we recommend first following the trouble shooting document and films on our website: www.KreaSwiss.com/professional-food-sprayer-guns. In most cases a part has been forgotten or the product needs a thorough cleaning. If your issue persists, please contact your reseller for additional support. Please always include the article number (Page 2) in any correspondence.

DISMANTLING AND ASSEMBLING (see page 2)

- Unscrew the round jet nozzle (9) and slide off the nozzle heating unit (14). Then unscrew the bent nozzle extension (8) from the pump housing (5).

- Remove the 3 piece “atomiser unit” (7) from inside the chamber. The metal adapter (6) should never be removed. Place all parts in a small dish and clean them following the cleaning steps outlined earlier. The suction tube (10), container (11), container insulation sleeve (12) and nozzle insulation sleeve (13) can be washed in the sink.

- Remove the service screw (2) and take off the pump housing (5). Put the piston (3), piston spring (4) and hood (1) to one side and wipe them down as outlined above.

- To assemble the gun, do so in reverse order. The piston should move freely in the pump housing. Ensure the service screw, bent nozzle extension and round jet nozzle pieces are all screwed on tightly.

Guarantee

- The spray gun is guaranteed for six months subject to the enclosed terms and on condition that it is **only used for processing products approved for the food industry.**
- The spray gun is designed to work and rest intermittently and it is not suitable for industrial use, defined as more than three minutes of operation within any eight minute period. A maximum of 550 ml of material may be sprayed within a 3 minute period after which a 5 minute total resting (cooling) period is required before the sprayer may be used again. Should the spray gun be intermittently used, for periods of 20 - 30 seconds at a time, then a resting (cooling) period of 5 - 10 seconds is sufficient. Failure to adhere to the usage & resting (cooling) period will significantly reduce the lifetime of the sprayer and negate the warranty.
- Only original spare parts may be used in the event of repairs.
- The spray gun must be serviced and cleaned as described in the operating instructions.
- The guarantee starts upon customer receipt. The guarantee excludes any damage due to natural wear, overloading or incorrect handling.

REPAIRS & PRODUCT LIABILITY

Repairs are not covered by the guarantee and shall be performed by service centres subject to the applicable price and delivery terms of the country in question.

No liability is accepted for damage caused directly or indirectly by the use and spraying of this products. The user assumes full responsibility for the use of the product in accordance with the laws of food hygiene and other legal regulations.

EN Declaration of Conformity CE
This product meets the required standards as set out in the following norms:
EN 50144-1:98 +A1:02 +A2:03, EN 50144-2-7:00, EN 50366:03 + A1:06,
EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11, EN 55014-2:97 + A1:01 + A2:08, EN 61000-3-2:06 +A1:09 +A2:09,
EN 61000-3-3:08, EN 62233:08



Dr. S. Kendrick   A. Hitschrich

DESCRIPCIÒN

La hotCHOC ha sido creada para rociar una mistura de 50% de chocolate y 50% de manteca de cacao a una temperatura entre 29°C y 35°C (84°F - 95°F). Las configuraciones especificas, juntas a la boquilla y a la dimensiòn del pistòn, permiten pulverizar sin gastos ni ruidos execisivo, en comparaciòn con otros pulverizadores Ademàs han sido integradas unidades de aislacion y calefaciòn que permiten que el material rociado se enfrie lentamente.

El utilizo con otros materiales a temperatura diferente de la recomendada pueden compromitir el rendimiento. Siguen màs inofrmaciones por un uso correcto.

Datos Técnicos

Potencia de salida:	40 W
Entrega Media*:	120 - 200 g/min
Viscosidad media*:	20 - 28 DIN/sec
Capacidad del envase:	550 ml
Peso apròximado:	ca 1.3 kg
Nivel de ruido**:	75 dB

* Con 50% de chocolate templado y 50% de manteca de cacao a 31°C / 88°F.
** Media calculada calculada à apròximadamente dos metros de distancia.

PARA SU SEGURIDAD

La hotCHOC tiene que ser utilizada solo después de haber leìdo las instrucciones y siguiendo atentamente las mismas.

- Nunca poner las partes eléctricas o la unidad de calefacciòn en contacto con liquidos de cualquier tipo. Consejos de limpieza siguen.

- Enchufar la pistola solo cuando està apagada y nunca llevarla por el cable. La funda de calefaciòn se queda caliente cuando la pistola està enchufada. Desenchufar siempre antes del desmontaje.

- Nunca utilizar en lugar donde hay gas explosivo, ni pulverizar lìquidos inflammable. Asegurarse que hay una ventilaciòn adecuada cuando se utiliza en lugares cerrados.

- No direccionar nunca la pistola hacìa niños, animales o personas. Dejarla lejos del alcance de los niños.

- La hotCHOC hace un nivel de ruido similar a otros eléctrodomesticos. El utilizo de tapones es responsabilidad del usuario.

Primeros Pasos – consejos para el uso

ANTES DE EMPEZAR: asegurarse que el envase sea lleno al meno hasta la mitad. No utilize la pistola hotCHOC sin material, ni la utilize hasta que sea completamente vacìa. De esta manera se evitan ruidos y salpicaduras.

Utilizar siempre material sin impuridades.
La pistola hotCHOC ha sido creada para pulvezar unicamente fluidos puros. La pulverizaciòn de materiales impuros puede impedir el movimento del pistòn y dañar el pulverizador. En caso dudes de la pureza de un material es recomendable filtrarlo.

Se recomienda pulverizar en un ambiente a 25° - 35°C / 84° - 95°F. ¿Porqué?
Al ser rociado el chocolate caliente entra en contacto con la temperatura del aire del ambiente, resultando en un enfriamiento de circa 20% en la temperatura del chocolate. Por ejemplo el chocolate del envase a 31°C / 88°F pulverizado en un abiente a 22°C / 72°F llega en el objeto de trabajo 30 cm después a una temperatura de 25°C / 77°F.

A sabiendas de que en un normal ambiente de trabajo el choclate se enfria considerablemente se puede llenar el envase con chocolate sobre los 35°C / 95°F. Sacandole la funda de aislamento el envase puede ser puesto en un baño de agua caliente, en el microondas y en la nevera.

Maximizar el tiempo que el chocolate quede caliente.
El chocolate templado vuelve a ser sòlido sobre los 21°C / 70°F y viene utilizado a una temperadura sobre los 29° - 30°C / 84° - 95°F. La pistola hotCHOC ha sido creada para rociar una cubierta de chocolate uniforme aùn a 27°C / 80°F. La calefaciòn de la boquilla permite mantener una temperatura de apròximadamente 30°C / 86°F (26°C / 79°F a la salida). La boquilla empieza a calientar cuando la pistola està enchufada, y tiene que ser dejada enchufada también cuando se cambia el envase.

La mistura de chocolate a 35°C+ / 95°F+, y la funda de aislaciòn permiten de seguir rociando para mas de una hora sin calentar de vuelta el material.

Poner la unidad de calefaciòn
Antes de poner el chocolate en el envase ponga la unidad de calefacciòn en la boquilla siguiendo las instrucciones abajo:

i) Asegurense que la unidad de calefaciòn sea bien seca.
ii) Apriete firmemente el tornillo de la extensión de boquilla negro a la carcaja de la bomba.

iii) Sin la red de la boquilla, deslice la unidad de calefacción arriba y sobre la extensión de la boquilla, atornillar hasta que esté al ras con la carcasa de la bomba.
iv) Poner la funda de aislaciòn hasta la parte trasera de la unidad de calefaciiòn
v) Atornillar la boquilla negra.
vi) Enchufar el pulverizador y dejarlo calientar para 2 o 3 minutos. Desenchufar solo cuando ya no le haga falta la unidad de calefaciòn.

Para una buena pulverizaciòn
Para permitir una pulverizaciòn ligera y uniforme. La pistola hotCHOC ha sido configurada para rociar alrededor de 2 gramos por segundo de mixtura di chocolate (50%) y manteca de cacao (50%), a segunda de la temperatura del material utilizado. Con 500 ml se puede rociar una cubierta de chocolate ligera de 5 - 8 m^2 o màs gruesa, de 10 - 15 m^2. Una cubierta màs ligera puede ser conseguida con una sola mano, rociando a una distancia de circa 30 cm en una superficie sobre unos 10 cm.

- Antes de empezar gire el pomo todo a la izquiera. Esta es la configuraciòn de potencia màxima que permite, después de unos segundos, de crear una succiòn suficiente a rociar el material. Moviendo el pomo ajuste la potencia a segunda de sus necesidades hasta que la pulverizaciòn sea uniforme.

- Mantener una distancia costante y un movimento delicado.

- Para evitar salpicaduras no agite las pistola ni hagas movimientos bruscos.

- Al variar de la velocidad del movimiento del brazo cambiaran los efectos y el espesor de la capa de material pulverizado.

- Se recomienda de aprender la pistola solo quando ya està direccionada hacìa el producto que se quiere tartar para evitar gastos de materiales cuando se cambia la direcciòn o el objeto que se quiere cubrir.

- La boquilla incluida R6 es la màs adecuada para trabajar con chocolate con la pistola hotCHOC.

- Para pulverizar hacìa arriba se aconseja girar el prolongador de la boquilla. Para evitar de perderlo, girar el prolongador solamente en el sentido de las manecillas del reloj (mirando la pistola por el frente). La manera màs sencilla de hacer esta operaciòn es tener la carcasa de la bomba con la mano izquierda, y con la derecha girar el prolongador de la boquilla en la direccòn deseada.

¿Pulverizar otros materiales?
Este pulverizador ha sido creado para rociar solamente chocolate. Rociar materiales ralos a baja viscosidad como aceite o glaseado pueden producir efectos diferentes.

LIMPIEZA

IMPORTANTE: Antes de lavar la pistola quitar siempre las partes eléctricas y la unidad de calefaciòn.

Limpiar sempre las pistola inmediatamente después del utilizo. Para limpiar el exterior de la pistola simplemente utilize un trapo y un detergente para vaquillas. Para limpiar la pistola interiormente se recomienda pulverizar medio envase de una solucion de agua y detergente para vaquillas. Las componentes plasticas pueden ser puesta directamente en lavavaquillas. Se conseja utilizar también un cepillo tenendo cuidado a no dañar el cilindro. Se recomienda limpiar el tubo de succiòn y la boquilla simplemente a través de aire. Ejuagar todo con agua caliente.

Nuestros pulverizadores han sido construidos con materiales de calidad. En caso de problemas se recomienda primero seguir el proceso de trouble shooting que se encuentra en el link: www.KreaSwiss.com/professional-food-sprayer-guns. En la mayorìa de los casos los malfuncionamentos son debidos a fallos en el montaje de las pistola despues de la limpiza o a limpeza inadecuada. En caso el problema sigua contacte el distribudor y no olvide de poner el nùmero del artìculo (pag. 2) en cada correspondencia.

DESMONTAJE Y MONTAJE (pag. 2)

- Quitar la boquilla (9) y la funda de calefacciòn de la boquilla (14). Desenroscar el prolongador de la boquilla (8) de la carcaja de la bomba (5).

- Sacar del hueco las 3 piezas de la inserciòn pulverizadora (7). Nunca sacar el adaptador de metal (6) . Poner estas piezas en un plato y limpiarla. El tubo de succiòn (10) y el envase (11) pueden ser limpido en el lavabo. La fundas de calefaciòn del envase (12) y de la boquilla (13) pueden ser limpida en el lavalbo.

- Quitar el tornillo de servicio (2) y quitar la carcaja de la bomba (5). Poner el pistòn (3), el muelle del piston (4), el capò (1) a lado y limpiarlos con un trapo.

- Para montar la pistola haga lo mismo al contrario. El pistòn tiene que moverse liberamente en la carcaja de la bomba. Asegurarse que el tornillo de servicio, el prolongador de la boquilla y la boquilla sean todos bien atornillados.

Garantìa

- Este producto esta garantizado por un período de 6 meses bajo las siguientes condiciones y **debe ser utilizado exclusivamente para el tratamiento de productos autorizados para la industria alimentaria.**

- La pistola pulverizadora ha sido creade para funcionar de manera intemitente y no es adecuada a el uso industrial. En generale l utilizo medio es definido en tres minutos operativos cada ochos minutos de actividad. Un màximo de 550 ml de material pueden ser pulverizados en estos 3 minutos despues de los cuales se aconsejan 5 minutos de paro para dejar que la pistola se enfrie. Si dentro de este timpo la pistola se utiliza de manera intermittente con periodos de funciòn de 20 - 30 segundos, entonces seràn suficientes solamente 5 - 10 segundos para que el pulverizador se enfries. Si no se respetan los momentos de pausa la pistola se puede dañar màs rapidamente y la garantia no cubre estos daños.

- Solamente repuestos originals tienen que ser utilizados en caso de necesidad.

- La pistola pulverizadora tiene que ser mantenida limpia como se describe en las instrucciones y modo de empleo.

- La fecha de compra del consumidor final determina el comienzo del periodo de garantia. La garantía no cubre las averias debidas al uso normal o los daños debido a una sobrecarga o uso incorrecto.

REPARACIONES Y RESPONSABILIDAD DEL FABIRCANTE

Las reparaciones no cubiertas por la garantía se llevarán a cabo por los centros de servicios sujetos a la tarifa aplicable y las condiciones de entrega del país en cuestión.

Toda la responsabilidad esta declinada para todos los danos que resulten directamente o indirectamente de la utilización y de la pulverización de productos. El utilizador es completamente responsable de la aplicación de las leyes sobre los productos alimentarios u otras disposiciones legales relativas a la utilización del producto.

EN Declaración de conformidad CE
Declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que este producto está en conformidad con las siguientes normas u otros documentos normativos:
EN 50144-1:98 +A1:02 +A2:03, EN 50144-2-7:00, EN 50366:03 + A1:06,
EN 55014-1:06 + A1:09 + A2:11, EN 55014-2:97 + A1:01 + A2:08, EN 61000-3-2:06 +A1:09 +A2:09,
EN 61000-3-3:08, EN 62233:08



Dr. S. Kendrick   A. Hitschrich

KREA Swiss AG I Hauptstrasse 137C I CH 8274 Tägerwilen I Tel.: +41 (0)71 686 60 40 I Fax: +41 (0)71 686 60 43
E-Mail: info@KreaSwiss.com I Web: www.KreaSwiss.com